



## PAPPARDELLE ALLA CARRETTIERA

### Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Pappardelle SPIGA D'ORO

3 cucchiaini d'olio

3 spicchi d'aglio

Abbondante prezzemolo

100 gr. di tonno sott'olio

5 pomodori pelati

Sale, pepe q.b.

Versate l'olio in una padella, unitevi l'aglio e il prezzemolo tritati. Fate colorire, e quando l'aglio sarà dorato, aggiungete il tonno e continuate la cottura per 10 minuti. Unite infine i pomodori spappolandoli con la forchetta. Lasciate sul fuoco per altri 20 minuti. Cuocete in abbondante acqua salata le Pappardelle. Scolatele, conditeli in una zuppiera con la salsa precedentemente preparata, pepate e servite.